

inankur

山花

緑色に色づき始める層雲峡

蛤若草焼き 筍クリームチーズ和え 桜鱒の露の塔味噌田楽焼き  
蛸と独活の梅酢和え 胡麻豆腐青竹流し 3色花見団子

春の漁港の風景

本日のお刺身四種 あしらい一式

朝靄の湖畔で羽を休める渡り

滝川産合鴨燻製ロースト 彩り野菜

春の雪解け大雪山

大雪サーモンと帆立のフェアブル小松菜  
山わさび香るプールブラン 紫蘇とピーツのジェノベーゼ

春、草原と放牧

道産和牛焼きしゃぶが 薬味三種  
添え野菜 ポン酢 胡麻たれ

田植えの支度を始める東川

東川産ゆめぴりか ご飯のお供  
香の物 三種  
止め椀 露 油揚げ 小葱

春香る北海道

桜アイス 季節の果物  
本日の焼き菓子

ホテル大雪 ONSEN&CANYON RESORT

総料理長 村松昌彦

